



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Вкусняшки к чаю » Сахарные пряники по рецепту столетней давности

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Сахарные пряники по рецепту столетней давности

26 декабря 2013 12:27 · <https://open-cook.ru/recipes/sakharnye-pryaniki-po-retseptu-stoletnej-davnosti>



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

В книге “Образцовая кухня и практическая школа Домашнего хозяйства, со множеством рецептов...” П.Ф. Симоненко. Москва – 1910 г. есть рецепт сахарных пряников. Очень вкусные пряники получаются, но непривычные по вкусу. Готовятся очень легко, просто и быстро. Источают потрясающий праздничный аромат!

Рецепт я немного изменила, уменьшила кол-во муки, так как ее в рецепте очень много.

На 1 противень пряников:

- 150-200 гр муки (по рецепту идет 410 гр муки, но ее слишком много, у меня на очень крутое тесто ушло 200 гр муки)

- 40 гр сливочного масла комнатной температуры
- 40 гр сахара
- щепотка корицы (я добавила 1/3 ч.ложки)
- щепотка молотого кардамона
- 40 гр изюма
- 1 яйцо

Смешать кардамон, корицу и сахар.



В миске смешать яйцо, сливочное масло и сахар с пряностями, изюм. Добавить муку и замесить крутое тесто.



Сделать небольшие шарики, размером с грецкий орех и выложить на противень смазанный маслом или застеленный пергаментом. Я тесто раскатала шириной в 0,5 см и вырезала кружочки.



Выпекала при 180 градусах 15 минут, до чуть золотистого цвета. Если вы делали шарики, то печь их нужно чуть дольше.



По рецепту никакие украшения не шли. но я покрыла их глазурью и сахарными жемчужинами. Еще их можно украсить шоколадом. Хоть эти пряники и называются сахарными, они почти не сладкие, поэтому глазурь и шоколад лишними не будут.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой